Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
IMPORTADORA Y EXPORTADORA TOTAL
VELOCITY, S. DE R.L. DE C.V.
Ciceron 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Batidora	SM-55

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir riesgo de fuego, electrocución o daños a las personas, entre las cuales están las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Apague y desconecte antes de ensamblar, remover cualquier accesorio o utensilio, después de su uso y antes de limpiar.
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
4. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga manos, cabello y ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de las aspas mientras están en movimiento para reducir el riesgo de heridas a personas o daños a la batidora.
5. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, choques eléctricos o heridas.
6. No use más de un accesorio a la vez.
7. No exceda las capacidades máximas mencionadas en este manual.
8. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si esta dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
9. Cuando use los accesorios asegúrese que ha leído las instrucciones de seguridad para cada accesorio en particular.
10. No use en exteriores.
11. Mantenga el tazón de acero inoxidable lejos de fuentes de calor tales como quemadores de estufa, hornos o microondas.
12. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en el agua u otro líquido, si el aparato o el cable caen dentro del líquido, desconecte el cable del tomacorriente inmediatamente. No toque el líquido.
13. Retire los accesorios de la batidora antes de lavarlos.
14. No permita que el cable cuelgue de la mesa o alacena.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

NOTA: El máximo valor esta basado en los accesorios para el mejor poder. Otros accesorios recomendados podrían restar poder significativamente.

INTRODUCCIÓN

Cuisinart ha llevado el mezclar a otro nivel. La batidora de pedestal de 5.2 litros, tiene la capacidad, el poder y la ingeniería de precisión para manejar cualquier tipo de trabajo que requiere una receta. Con 3 accesorios, usted podrá mezclar batir y amasar. Con 12 velocidades, usted siempre lo logrará. Con el apagado automático de cuenta regresiva usted siempre hará sus mezclas con la cantidad exacta de tiempo. Los resultados serán perfectos.

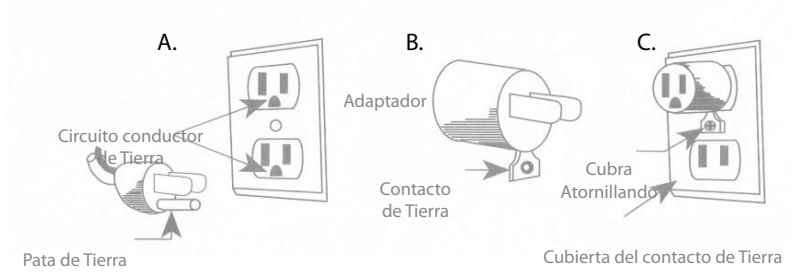
Cuisinart ofrece accesorios opcionales que pueden ser adquiridos por separado. Cada una se conecta a una de las 3 tomas de corriente de la batidora, para permitirle licuar, procesar alimentos, exprimir jugos de sus cítricos favoritos, hacer perfectas pastas hechas en casa o moler usted mismo la carne.

NOTAS

NOTAS

INSTRUCCIONES DE TIERRA

Para su protección, éste aparato está equipado con un cable de 3 conductores con clavija de 3 patas tipo tierra, y debe ser usado en el contacto correspondiente tipo tierra, como se muestra en el dibujo “A”.



Si no tiene un contacto de tierra, use un adaptador como muestra la figura “B”, para que pueda usar un contacto de 2 entradas. Para hacer tierra la clavija debe de ser fijada con el tornillo de la tapa del contacto, ver figura “C”.

PRECAUCIÓN: Antes de usar el adaptador verifique que el tornillo de la tapa del contacto este haciendo tierra, si hay alguna duda, consulte a un electricista calificado. Nunca use un adaptador a menos que este completamente seguro de que hace tierra correctamente.

NOTA: No remueva la conexión de tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DEL CABLE

Un cable corto esta incluido con esta unidad para reducir el riesgo de tropezarse o enredarse contra un cable más largo.

Si se utiliza una extensión, el grado eléctrico marcado del cable de extensión debe ser por lo menos del mismo grado eléctrico que el aparato, y el cable debe ser enchufado de modo que no haga corto. El cable de la extensión debe ser acomodado de manera que no cuelgue de la mesa o alacena, donde los niños puedan atorarse o tropezarse.

AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no, voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado.
No modifique la clavija en ningún caso.

CARACTÉRISTICAS Y BENEFICIOS

1. Cabeza inclinable
Facilita la colocación de accesorios y el raspado de las paredes del tazón.
2. Cubierta superior
3. Toma corriente de alta velocidad
Los accesorios de licuadora y procesador de alimentos (se venden por separado) se conectan en el tomacorriente ubicado en la parte superior del pedestal de la batidora.
4. Salida de potencia de velocidad media
El accesorio exprimidor de cítricos (se vende por separado) se conecta a la entrada delantera de la parte superior del pedestal.
5. Salida de potencia de velocidad baja
El molino de carne y el accesorio para hacer pasta (se venden por separado) se colocan en la entrada de la parte frontal ubicada por delante de la cabeza del pedestal de la batidora. (abrir tapa)
6. Puerto de alimentación auxiliar
El mezclador de globo, la paleta plana para mezclar, los ganchos de amasar y el anti salpicaduras se conectan en este puerto.
7. Tazón de acero inoxidable con asas
Las asas hacen el tazón fácil de sostener, raspar y quitar, su gran tamaño le permite mezclar mayores cantidades.
8. Palanca liberadora que levanta la cabeza
Bloquea de forma segura la cabeza de la batidora cuando se inclina hacia atrás.
9. Control de incorporación y velocidad
12 velocidades para una mezcla precisa.
10. Contador de apagado automático con 15 minutos de cuenta regresiva
Apaga la batidora después de trascurrido el tiempo seleccionado.
11. Mezclador de globo
Úselo para incorporar aire en los ingredientes/mezclas. Usado frecuentemente para batir huevos, claras de huevos o cremas al punto. Puede ser usado para recetas como Angel food cake , pastel duyado, merengues o dacquoise, algunos tipos de dulce y para batir papas, después de haberlas aplastado con la paleta plana para mezclar.
12. Paleta plana para mezclar
Para revolver, mezclar, batir ingredientes/mezclas. Se usa frecuentemente para mezcla de galletas, pasteles, masa para rebosar, (use la paleta plana para comenzar la masa para panes, después coloque los ganchos de amasar para una masa uniforme) y para glaseados (frostings).
También es usada para hacer bases de pay, bocadillos y pastelillos, masa para pasta, combinar ingredientes para pastel de carne o albóndigas y para aplastar papas.
13. Ganchos de amasado
Para el acabado final de las masas para pan, roles, pizza/focaccia, y pasteles de café.
14. Anti salpicaduras con pico vertedor
Previene salpicaduras en el proceso de batido y cuando se agregan ingredientes.
15. Tapete del tazón (no mostrado)
Queda por debajo del tazón para asegurarlo**.**

4	-Bata mezclas para pasteles de caja -Bata masa para galletas -Acreme para hacer suave y esponjoso -Agregue huevos a las mezclas -Bata glaseados (frostings)
5	-Acreme para hacer suave y esponjoso -Agregue huevos para acremar mezclas -Bata glaseados (frostings)
6	-Agregue huevos para acremar mezclas -Aplaste papas -Bata claras de huevo hasta punto de turrón -Bata huevos completos
7	-Bata papas -Bata crema, crema de queso o mantequilla para esparcir fácilmente
8	-Bata crema -Bata papas -Bata claras de huevo, agregue azúcar
9	-Bata claras de huevo -Bata cremas
10	-Bata cremas- use incremento gradual desde la velocidad 1 -Bata claras de huevo -Bata mantequilla para esparcir o mantequillas batidas -Bata huevos/azúcar hasta hacer suaves y esponjosas.
11	-Bata claras de huevo -Bata glaseados (frostings)
12	-Bata huevos- use incremento gradual desde la velocidad 1 -Bata glaseados (frostings) hasta hacer esponjosos

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
800 W
9,5 A

ACCESORIOS ADICIONALES

Su Batidora de Pedestal Cuisinart tiene 3 poderosos puertos. Simplifique su vida y tenga mas espacio en la alacena con una gran variedad de accesorios que puede comprar por separado:

Creador de pasta- Hace una deliciosa pasta “hecha en casa”. Incluye 6 placas de pasta. Desde espagueti hasta lasaña.

Molino de carne- Muele gran variedad de carnes, vegetales y quesos. Incluye 3 placas de molido y 2 boquillas para hacer salchichas.

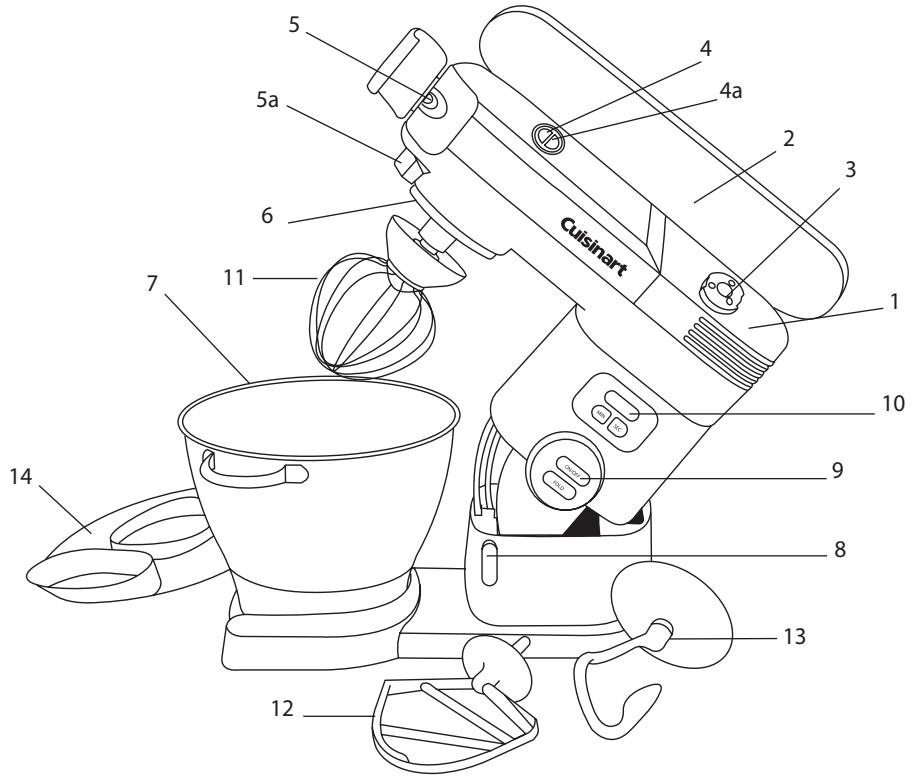
Licuadora de vidrio de 1. 13 Kg.- Licua bebidas congeladas, batidos, malteadas, cremas, sopas y salsas.

Exprimidor de jugos- Extrae jugos nutritivos de sus cítricos favoritos.

Procesador de alimentos- Pica hace puré, rebana, tritura en un tazón de 3 tazas. Incluye una navaja para picar y un disco reversible rebana-tritura.

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD SUGERIDA

FOLD	-Añada ingredientes al final de la mezcla -Bata ingredientes secos
1	-Un suave comienzo. Use para comenzar a mezclar y batir -Agregue ingredientes secos (harina) y líquidos alternados -Comience a acremar grasas y azúcares -Mezcle grasas con harina para bases de pay, panecillos -Comience a batir huevos o crema -Mezcle ingredientes sin agregar aire
2	-Agita -Agregue ingredientes secos, como nueces, chispas de chocolate, frutas secas -Acreme sin agregar aire (para los pasteles de queso por ejemplo) -Comience a aplastar papas -Bata algunas masas de pasta -Bata mezcla para muffins
3	-Amase mezclas de levadura -Acreme -Bata masa para galletas -Agregue huevos a las mezclas -Mezcle carnes -Bata mezclas para glaseados (frostings)



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Levante la cabeza de la batidora. Jale hacia arriba la palanca de liberación, levante hasta que trabe en la parte más alta.

Para colocar la tapa anti salpicaduras. Antes de colocar cualquier accesorio, levante la cabeza de la batidora y empuje la tapa en el rin del puerto de potencia hasta que encaje completamente en el lugar.

Para remover. Levante la cabeza de la batidora y deslice la tapa anti salpicaduras fuera del rin.

Coloque los accesorios. Coloque la paleta plana para mezclar, el globo de batido o el gancho para amasar dentro del puerto de potencia para accesorios. Gire a la izquierda (hacia usted) hasta que trabe. Gire en el sentido de las manecillas del reloj para quitar.

Baje la cabeza de la batidora. Levante la palanca para liberar la cabeza de la batidora y bájela hasta que haga click en su lugar.

Nota: No necesita quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar los accesorios.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Limpie todas las partes antes de usarlas.

Para encender la batidora

1. Gire la perilla de control hasta la velocidad deseada, entre 1 y 12.

2. Presione el botón On/Off en el centro de la perilla.

Para apagar la batidora

1. Presione el botón On/Off. El proceso de batido se detendrá y la batidora se apagará.

Para usar el contador de apagado automático

1. Seleccione la velocidad. Gire la perilla de control para elegir la velocidad deseada.

2. Active el contador. Presione y sostenga el botón de minutos o segundos hasta que 00:00 comience a parpadear. Mantenga presionado cualquiera de los botones para desplazar los dígitos hasta llegar al tiempo deseado. El maximo tiempo de esta característica es de 15 minutos.

3. Comenzando el tiempo de mezclado. Presione el botón On/Off en el centro de la perilla. La batidora comenzara a batir y comenzara la cuenta regresiva.

4. Apagado automático. El proceso de batido se detendrá cuando el tiempo total haya transcurrido. Un tono señalara el momento de apagado.

Para pausar la cuenta regresiva

1. Presione el botón On/Off una vez para detener el proceso de mezclado e interrumpir la cuenta regresiva (los números comenzaran a parpadear entrando en modo de pausa).

2. Rectifique la consistencia. Raspe las paredes del tazón, agregue ingredientes, etc.

3. Presione el botón On/Off de nuevo. El proceso de batido comenzara y continuara la cuenta regresiva con el tiempo restante.

4. Para agregar tiempo al contador durante el modo de pausa, presione el botón de minutos o segundos hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
Característica de seguridad: Si no hay actividad en los siguientes 5 minutos, el contador se reseteara a 00:00, un doble tono sonará y la unidad se apagará.

Para modificar el tiempo durante el proceso de batido

1. Presione y mantenga presionado el botón de minutos o segundos hasta que el tiempo actual comience a parpadear.

2. Ahora la unidad esta en modo de programación del contador; use el botón de minutos o segundos para seleccionar la nueva cuenta regresiva.

Para cancelar la operación

(regresar a 00:00)
1. Cuando la unidad esta encendida. Presione y mantenga presionado el botón On/Off por 2 segundos. El contador se reseteara a 00:00 y la unidad se apagará.

2. Cuando la unidad esta apagada. Presione y mantenga presionado ambos botones, el de segundos y el de minutos por dos segundos. El tiempo se reseteará a 00:00.

Para usar la función FOLD

La función FOLD le permite mezclar los ingredientes en la más baja velocidad. Este botón se localiza en el centro de la perilla de control.

1. Presione FOLD. Mantenga presionado el botón FOLD para mezclar los ingredientes, libere para detener.

2. Pulse FOLD. Presione el botón FOLD repetidamente para combinar los ingredientes hasta que sea necesario. Cada pulso genera 1 ½ o 2 ½ revoluciones de la paleta plana para mezclar, el globo de batir o los ganchos de amasado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la Batidora de Pedestal Cuisinart antes de limpiar.

Unidad de poder: Limpie con un trapo húmedo y seque. Nunca use productos abrasivos ni sumerja en agua u otros líquidos.

Tazón: Lave a mano y seque a fondo, o ponga en el lavavajillas, nunca use fibras de metal, lana o lejía.

Accesorios: Pueden ser colocados en la parte superior del lavavajillas, también se pueden lavar a mano.

Tapa anti salpicaduras: Coloque en la parte superior del lavavajillas, también puede lavar a mano.